



Merkblatt Küchenneubau/Küchenumbau in Kindertagesstätten

Bei diesem Merkblatt handelt es sich um einen Katalog mit Anforderungen an einen Küchenneubau/Küchenumbau in Kindertagesstätten aus lebensmittelrechtlicher Sicht. Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern soll lediglich eine Hilfestellung zu den häufigsten Fragen zum Thema Küchenneu- bzw. -umbau in Kindertagesstätten geben, es sind weitere Anforderungen aufgrund anderer Rechtsvorschriften (z. B. Baurecht, Brandschutz etc.) zusätzlich zu beachten.

A. Anforderungen an die Küchengröße

Es wurden die Daten des Landkreises München zur Raumgestaltung von Kindertageseinrichtungen sowie das Dokument „Flächen- und Personalbedarf für die Frisch-/Mischküche in der Kita“ von In Form (Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung) als Referenzwerte zu Hilfe genommen. Daraus wurden folgende Daten festgelegt, die im Eifelkreis Bitburg-Prüm genutzt werden sollen.

Die Grundlage der Berechnung sind 0,75 m² pro Essensteilnehmer im Alter von 1 bis 6 Jahren; dabei sind berücksichtigt: Vor- und Zubereitung inkl. Spülbereich und Lagerräume.

| Anzahl der Verpflegungsteilnehmer | Fläche der Küche (in m ²) |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 25 | 18,5 |
| 50 | 37,5 |
| 75 | 56,0 |
| 100 | 75,0 |
| 125 | 94,0 |
| 150 | 112,5 |
| 175 | 132,0 |
| 200 | 150,0 |
| 225 | 169,0 |

B. Anforderungen an die Hygiene und bauliche Beschaffenheit der Küche

Als Grundlage hierzu dienen die Anforderungen aus der VO (EG) 852/2004 Anhang II. Dies sind im Einzelnen:

1. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass
 - eine angemessene Instandhaltung, Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist, aerogene Kontaminationen vermieden oder auf ein Mindestmaß beschränkt werden und ausreichende Arbeitsflächen vorhanden sind, die hygienisch einwandfreie Arbeitsgänge ermöglichen;
 - die Ansammlung von Schmutz, der Kontakt mit toxischen Stoffen, das Eindringen von Fremdeilchen in Lebensmittel, die Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird;
 - gute Lebensmittelhygiene - einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung - gewährleistet ist;
 - soweit erforderlich, geeignete Bearbeitungs- und Lagerräume vorhanden sind, die insbesondere eine Temperaturkontrolle und eine ausreichende Kapazität bieten, damit die

Lebensmittel auf einer geeigneten Temperatur gehalten werden können und eine Überwachung und, sofern erforderlich, eine Registrierung der Lagertemperatur möglich ist.

2. Es müssen separate Toiletten für das Küchenpersonal mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
Hier ist ein Handwaschbecken mit hygienischer Armatur, Warm- und Kaltwasseranschluss, Seifenspender und Einmalhandtuchspender anzubringen.
3. Es müssen an geeigneten Standorten genügend Handwaschbecken vorhanden sein. Diese müssen Warm- und Kaltwasserzufuhr haben; darüber hinaus müssen Mittel zum Händewaschen und zum hygienischen Händetrocknen vorhanden sein. Soweit erforderlich, müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Handwaschbecken getrennt angeordnet sein.
4. Es muss eine ausreichende und angemessene natürliche oder künstliche Belüftung gewährleistet sein. Künstlich erzeugte Luftströmungen aus einem kontaminierten in einen reinen Bereich sind zu vermeiden. Die Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind.
5. Alle sanitären Anlagen müssen über eine angemessene natürliche oder künstliche Belüftung verfügen.
6. Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen über eine angemessene natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.
7. Abwasserableitungssysteme müssen zweckdienlich sein. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, dass jedes Kontaminationsrisiko vermieden wird. Offene oder teilweise offene Abflussrinnen müssen so konzipiert sein, dass die Abwässer nicht aus einem kontaminierten zu einem oder in einen reinen Bereich, insbesondere einen Bereich fließen können, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, die ein erhöhtes Risiko für die Gesundheit des Endverbrauchers darstellen könnten.
8. Es müssen angemessene Umkleieräume für das Personal vorhanden sein.
9. Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen nicht in Bereichen gelagert werden, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
10. Räume, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verarbeitet werden, müssen so konzipiert und angelegt sein, dass eine gute Lebensmittelhygiene gewährleistet ist und Kontaminationen zwischen und während Arbeitsgängen vermieden werden. Sie müssen insbesondere folgende Anforderungen erfüllen:
 - Die Bodenbeläge sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.
 - Die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, wasserabstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können

gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

- Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
- Fenster und andere Öffnungen müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden. Soweit sie nach außen öffnen können, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein, die zu Reinigungszwecken leicht entfernt werden können. Soweit offene Fenster die Kontamination begünstigen, müssen sie während des Herstellungsprozesses geschlossen und verriegelt bleiben.
- Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend glatte und wasserabstoßende Oberflächen haben, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

und

- Flächen (einschließlich Flächen von Ausrüstungen) in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, und insbesondere Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen, dass andere verwendete Materialien geeignet sind.

11. Gegenstände, Armaturen und Ausrüstungen, mit denen Lebensmittel in Berührung kommen, müssen

- so gebaut und beschaffen sein, dass das Risiko einer Kontamination so gering wie möglich ist,
- mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut und beschaffen sein, dass sie gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,

und

- so installiert sein, dass die Ausrüstungen und das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden können.

12. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle müssen so rasch wie möglich aus Räumen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, entfernt werden, damit eine Anhäufung dieser Abfälle vermieden wird.

13. Lebensmittelabfälle, ungenießbare Nebenerzeugnisse und andere Abfälle sind in verschließbaren Behältern zu lagern, es sei denn, die Lebensmittelunternehmer können der zuständigen Behörde gegenüber nachweisen, dass andere Behälterarten oder andere Entsorgungssysteme geeignet sind. Diese Behälter müssen angemessen gebaut sein, einwandfrei instand zu halten sowie leicht zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

14. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen zu treffen.

Abfallsammelräume müssen so konzipiert und geführt werden, dass sie sauber und erforderlichenfalls frei von Tieren und Schädlingen gehalten werden können.

15. Alle Abfälle sind nach geltendem Gemeinschaftsrecht hygienisch einwandfrei und umweltfreundlich zu entsorgen und dürfen Lebensmittel weder direkt noch indirekt kontaminieren.
16. Es muss in ausreichender Menge Trinkwasser zur Verfügung stehen, das erforderlichenfalls zu verwenden ist, um zu gewährleisten, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.
17. Es sind geeignete Verfahren zur Bekämpfung von Schädlingen vorzusehen. Auch sind geeignete Verfahren vorzusehen, um zu vermeiden, dass Haustiere Zugang zu den Räumen haben, in denen Lebensmittel zubereitet, behandelt oder gelagert werden (oder, sofern die zuständige Behörde dies in Sonderfällen gestattet, um zu vermeiden, dass ein solcher Zugang zu einer Kontamination führt).

C. Allgemeines

Die entsprechenden Anforderungen müssen immer im jeweiligen Einzelfall betrachtet werden. Deswegen ist es aus Sicht der hiesigen Lebensmittelüberwachung erforderlich, bereits vorab im Gespräch mit den zuständigen Bauherren und Architekten die jeweiligen Anforderungen abzustimmen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Postanschrift:

Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm
Amt 10 - Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
Trierer Straße 1
D-54634 Bitburg

Besucheranschrift:

Außenstelle Rittersdorfer Straße
Rittersdorfer Straße 21a
D-54634 Bitburg

Telefon: 06561/15-5330
E-Mail: veterinaeramt@bitburg-pruem.de
Fax: 06561/15-1009 oder 06561/15-1016